

**Pagina 1 di 2**

In cerca di un delta competitivo forte e caratterizzante, Autogrill ridisegna il modo di offrire i servizi per rispondere alla principale attesa futura: la sostenibilità

"Leader nei servizi per la mobilità, grazie ad un'offerta capace di generare equilibrio fra l'impresa, i suoi fornitori, i collaboratori da una parte, e i consumatori e le comunità locali dall'altra. E al centro di questo equilibrio porre il rispetto per le risorse, l'energia, il territorio e l'ambiente". E' in sintesi il programma strategico che sta guidando un graduale, progressivo ma radicale cambiamento nel modo di fare business in Autogrill.

"Alla sostenibilità non si arriva per aggiunta o sottrazione: serve un progetto, un pensiero strategico che consideri l'intero processo aziendale, le sue risorse e le sue ricadute e che necessita di una revisione spesso radicale e integrale" spiega Egidio Miti, ingegnere e direttore di Afuture, il marchio del gruppo che identifica la divisione responsabile del progetto di sviluppo per la sostenibilità. Impresa non facile per un tipo di attività così complessa e articolata: la ristorazione e il retail richiedono una gamma estesa di servizi complementari ad alto valore aggiunto, quali la logistica di personale e prodotti, l'illuminazione, la refrigerazione, la climatizzazione, il packaging per i prodotti d'asporto, l'igiene di strutture e servizi, l'assistenza a diversi profili di consumatori, da chi ha bambini molto piccoli agli anziani, da chi ha problemi o vincoli alimentari fino a chi soffre di handicap temporanei o cronici. Il tutto, in chiave 24/7.

**SFIDE MULTIPLE**

E' possibile creare un 'sistema impresa' realmente sostenibile e in equilibrio in tutti i suoi elementi? "Sì, la sfida è impegnativa - ammette l'ingegner Miti - soprattutto se l'obiettivo è quello di far sì che la sostenibilità diventi un valore fondante per tutti i marchi del gruppo.

La missione è possibile a condizione di progettare un percorso logico capace di includere tutti i punti critici del processo, che ci permetta di generare tutti i servizi in chiave sostenibile, senza zone d'ombra, impatti non risolti, inefficienze ecologiche ed economiche". Da dove partire, dunque, per riprogettare un organismo così complesso come il sistema della ristorazione Autogrill? Dal "contenitore", il luogo dove arrivano prodotti, persone ed energia, dove questi si trasformano in servizio ai clienti, dove prodotti e servizi vengono 'consumati' e dove si genera valore.

Afuture è partita così dal "building" con edifici di nuova generazione come la struttura di servizio nel comune di Mensa di Ravenna, lungo la E 45 Orte-Ravenna, concepita con criteri innovativi.

Scritto da Redazione Categoria: Protagonisti Visite: 15

Read later



Opinion



Add to favorites

Autogrill: "A" come "Equilibrio"

Pag. 2

Tutte le pagine



## Pagina 2 di 2 UN CONCEPT INNOVATIVO

Il tetto è ad elevato coefficiente di coibentazione per contenere i consumi energetici della climatizzazione, ma presenta anche un rivestimento in manto erboso naturale: trattiene le polveri, dissipa il calore evitando che si trasmetta ai locali sottostanti, crea un legame di continuità con il paesaggio. L'impianto idrico di irrigazione sfrutta l'acqua piovana raccolta tramite un sistema intelligente di tubazioni e cisterne di raccolta. Ma è anche il profilo stesso dell'edificio, ribassato, a contribuire alla riduzione dell'inquinamento visivo.

Per l'illuminazione si privilegia l'utilizzo della luce naturale attraverso pozzi in grado di captare i raggi solari e convogliarli all'interno, riducendo l'impiego di energia elettrica.

I servizi igienici sono dotati di piastrelle capaci di assorbire odori e umidità, mentre si sta perfezionando un sistema di igienizzazione dei sanitari senza uso di acqua. L'energia termica (il caldo ed il freddo) di funzionamento dell'area proverrà da un impianto geotermico. Infine, sotto il profilo architettonico è stato

ridotto il divario sensoriale fra l'ambiente esterno naturale e l'ambiente interno artificiale, cercando di creare un continuum ed anche un'esperienza totalmente nuova nella fruizione dei servizi.

"Non si tratta però di un prototipo o di un modulo standard da replicare - precisa il direttore di Afuture - Nella strategia di sviluppo del progetto prevediamo infatti di applicare concetti e criteri alle diverse situazioni con cui Autogrill offre i suoi servizi: per esempio, nell'affrontare il progetto di un ristorante urbano oppure in un aeroporto, la soluzione potrebbe richiedere una concezione diversa rispetto a quella adottata a Mensa di Ravenna, pur mantenendo alcune delle tecnologie sperimentate; oppure potrebbe richiedere il ricorso a sistemi diversi ma ugualmente sostenibili.

Dipenderà da tutti i fattori in gioco, diversi per ogni singolo contesto". La struttura comporta un investimento maggiore del 10% rispetto a quello necessario per una struttura tradizionale, ma un prospetto dei costi di gestione ordinaria e di manutenzione straordinaria rivela risparmi per non meno del 30%.

Sotto il profilo ambientale, l'emissione di CO2 di un impianto così progettato è inferiore del 35% nei confronti di edifici tradizionali. "Il rapporto con i fornitori è decisivo - spiega l'ingegner Miti - Cerchiamo imprese e imprenditori disponibili a condividere il senso del nostro progetto e a costruire insieme il valore della sostenibilità in funzione di un vantaggio reciproco".